

H. Sachs.

16

1. Ein - Lustspiel von - Grifelda
Cöthen

1) 2 H. Sachs von dem Teufel

2) 3 — das Heilbad Nürnberg. Gutknecht

3) 4 — zwei neue Spiel - V. für

4) 5 Der Lack der Künste 1569

D. Anthonium Keyser

5) 6 Kuckuck u. sein Kuck

6) 7 Von Rakende u. d. Tock Löw

Lulmen, Leuzens

Lapp pi

7) 8 Zuchtmeister durch Leonhardin

Kulmann Nürnberg. f. Gutknecht

8) 9 H. Sachs Fastnachtspiel

9) 10 Tockbüchlein - Salomon

Nürnberg. f. Gutknecht

10) 11 Von der Verführung - Terusan

Nürnberg. f. Gutknecht

11) 12 H. Sachs Judith u. Holoferne

Nürnberg. f. Gutknecht

12) 13 Andreas Scharpfener

Der Verführung - Terusan

Von

yp 4632 R



R

^{Call 2962}
Van kakende sedende vnd

bradende/ kokenbackende/ vp
mannigerley wise/
seer denstlick.

1681.

6



Tierbo 2 93

Ein Wynnmoes.

Nime einen weggen edder semmel olde
gebacken / röste dat rinels wol in bottern/
gheet wyn darup / röre zucker / saffran vnd
engener darinn / lath ydt wat seden / richte
an / strouwe darup Trosanet edder Salsa-
menten puder / so heffstu ein gude wynnmos.

Ein Strunenmoes.

Backe strunen syn styff / backe se kleen/
hoch nicht alltho kleen / röste se in men wei-
nich bottern / gheet söte melck darup / krü-
de ydt vnd dho zucker darin / Alen mach
wol söten wyn an stede der melck / dar op
geten / vnd make dat also ein wynnmoes / so
ysset ein gude strunen moes.

Nota bene.

Tho wetende dat thom strunen backen-
de / edder der gemelten möse tho makende / de
botter nicht gesolten moth syn / derhaluen
men einen pott vull bottern op seden schal
so valt dat solt tho grunde de ander vnret-
lichkeit schümet men aff / claret de bottr in
einen andern pot / vnd backt vnd bredt dar
mit / etc.

Ein heruestmoes.

Nim eine handt pull Mandelkernen /

Wynz



Wynberen / Rosyn / yders like vese / nim de
stene heruth / thee de mandeln aff / hacke alle
dre stücke dorch einander / doch nicht gar to
kleen / nim denne geruēt wittbrodt / vnd kö
me / röste dit in weinich bottern / geet dein
sal effe andern guden wyn darnap / lath se
den / dho zucker darin / Nim denn de dre stü
cke / de gehacket synt / darin / röre ydt dorch
einander / krüde ydt / Du daruest ydt nicht
gel maken / ydt moth syn söte gekrüdet synt
alse ein wynmoes / lath ydt inseden / dat ydt
dicke wert / alse ein hauerbry / so yffet ein
gudt herneftmoes.

Ein Rys tho kalande.

Nim söte melck / lath de seden / Dho rei
nen rys in ein batt / gheet sedent water dar
up / wen de melck denne südt / so dho den rys
darin / sette en op kalen / lath en seden / beth
dat he weeck wert / dho darna zucker darin
vnd wen men anrichten wil / schal men en
soltē.

Ein Steyen moes.

Sla achte eyer in einen poff / flospe se
wol / gheet darna twe quarter melck in eine
pannen / lath de seden beth se hert wert / den
ne nim einen dörsack vnd seye de eyer dar

dör by de melck / sprenghe en weinich wyn-
etickes oec dar dör aen de eger / Lath dat
syn tosamende seden / rōre ydt mit einem
lepel thosamende / lath seden / so lange alse
weke eger / Nim ydt denn mit einem lepel
yth der pannen / in ein seue / dat ydt syn dar
dör sye / dho ydt den in einen reinen pott /
rōr ydt wol / dho meybotter darin / so groth
alse eine nutt / rōre ydt wedder dorch einan-
der / darna dho noch eins botter darin / alse
vōrhenn / vnd by sōs malen schal men also
meybotter darinn rōren / vnd wol inseden /
oec zucker darin rōren / dho ydt darna inn
eine schottel / alse einen andern bry / vnd ge-
malen zucker darup / so yset ein Meybry.

Gele Aduent tho kaken.

Nim Beren / thosnyde de alse gele rōren /
rōste se wol in bottern / vnd gheet en lüttick
wyns darin / dho denn zucker darin / oec en
weinich flener wynberen / lath ydt wol se-
den / dat ydt nicht vele brōge hebbe / so hefft
men gude gele rōnen jegen de nacht tho e-
tende.

Erweten tho kakende.

Nim erweten so vele du wilt / wasche se
yth einem heten water / dho se in einen pot /
gheet

gheet wohn dar vpon/dho zucker darin/lath se-
den/beth dat de bröge dicke werde/ so hefftu
gude gekakebe erwoeten.

Ein Rys

Nim Rysmel vnd mandeln meel / rö-
het wol/stöt so vele mandeln/also des ryses
was doch nicht tho kleen/dho ock darin/vn
wat zuckers / lath ydt seden/ maket nicht
gel.

Ein appelbry.

Snydt de appel wörpelachtich / röste se
also einen appelbry/gheet wohn darup/ wen
ydt verdich ys tho etende / so nim eyerdö-
der vnd dringe se dorch einen dörslach ghet
mehr wohns darin/dho ock wat zucker dar-
in/ lath ydt dorch einander seden / dat ydt
dicke werde/ also ein bry.

Eine gesültebe meel.

Nim gude söte meel/sette de vpon ein kal-
für/ dho zucker darin/sye wolgeklopet eyer-
witt dorch einen dörslach darin/ röre ydt/
vnd lath seden/beth ydt dicke wert/ ghet ydt
in etne schöttel / lath ydt koldt werden / so
steit se also eine sülte.

Wo men Raphöner kaken schal

Wen se gebraden synt/so snydt se midde
entwey/legge se in eine schöttel/decke se to/

Dat se nicht kolt werden/ darna ghet wat
sures pomerantzen safftes darauer/ stro-
we zucker vnd caneel ock darauer. **D**e
mach men wol rosenwater edder lauendel
water/darauer sprengen/ vodat se schon rü-
ken/ vnd geten en weinich sötes wyns dar-
an/ vnd strowen salsamenten vnd caneels
puder darop/ Sette de schöttel syn thogede-
cket vp kalen/ lath ydt heet werden/ darna
drage so tho dische / Doch schal men nicht
pele bröye daran maken.

Ein bröye auer höner.

Rosinen vnd wyneren/nim de stene her-
ath / stöte se in einem möser/ dringe se mit
wat stalmaseer dorch ein dock/so wert ydt
brun/ lath ydt heet werden in einem reinen
potte/thee de höner aff/ legge se in ein vat
strowe salsamenten puder darop/ ghet de
bröye ock darup/nim lauendel water/edder
rosenwater/ghet in dat vat/sette ydt vp ka-
len/lath ydt heet werden/ouerst nicht seden
anders vorlöre ydt synen besten smack/dar-
na drage ydt tho dische.

Röselinbacken fracken lüden.

Nim ein verendel van einer gesaden heit-
nen/snydt dat flesch klein/nim swetzen vñ
ma-

make de stene daruſſ/ nimm weiten mel/ vnd
eyerdödder vnd make einen deech hyr vth/
backe ydt denne.

Ein bry vor francke lude.

Nimm eyerdödder beer edder vine/ ſta ſe
wol in einer pannen/ ghet wyn darvff/ dat
ydt likerwol nicht to dünne maſt/ laß ydt
ſeden/ dho dar zucker in/ giß ydt dem fran-
cken/ ys freſſtich den miſchen/ laß ydt ni-
cht lange ſeden/ ydt ründt anders.

Ein moſeken vor eine francke
kindelbeddeſche.

Nimm botter/ vñ dho enweiniſch ſemmeln
darin/ ſette ydt thom vñ/ laß en weiniſch
ſeden/ darna ij. lepel vull bottern/ vnd i. le-
pel vull mels/ dho ock dar in/ vnd ſta dar
ock ij. eyer in/ kloppe de in der botter/ ghet
koldt water dartho/ ſo vele alſe der eyer we-
ren/ röre ydt dorch einander/ laß ydt ſeden/
querſt nicht lange.

Hennen ſeden.

Werp eine gude handt vull ſoltes in ei-
nen nyen pott/ dho de henne darin/ mit pe-
perkörnen/ engener klawen/ vnd muſchaten
blomen/ laß ydt gemacklich ſeden/ wen ydt
vff de helffte geſaden ys/ ſo ſye de bröye aff/
waß

wasche de henne vth warmen water mit
einem doke/darna dho se wedder in den pot
vnd sye de bröye dorch den dock / vnd gheet
se wedder in den pott vp dat hoen / schüme
dat vette aff / lath ydt seden / so kriecht ydt
eine rechtschapen bröye.

Junge Hasen heel braden/de gefüllet syn.

Snydt ent den bueck en weinich vp/vnd
solte en binnen vnd buten/wasch en erst vth
mit wynnecck/ nim denne rostnen/ wynnbe-
ren/mandeln de witt gemaket synt/ jeders
like vele/ dho dit in den hasen/ neye ent den
bueck wedder to/specke en/lath braden/das
heth gefüllete hasen.

Kalues leuern braden.

Sede de leuern/solte se denne/hacke se synt
kleen/do se in ein batt/sla eyer darin/smel-
te botter darin / röret wol dorch einander/
edder dho gehacket speck dar manck/ krädel
gele ydt syn/ dho ock rostnen vnd wynnberen
dar manck/ make ydt nicht tho dünne mit
den eyern / dho ydt in ein linnen bündelken/
nim einen pot/legge dar wiren sticken vp/
vnd vp de wiren kleine lange spöneken/leg-
gede leuer darup/sette den pot mit der leuer
in

in einen backtuen / see vaken tho dat de le-
uer nicht an de wyren berne.

Anders eine leuer braden.

Snydt se in stücke alse wallnöte groth/
specke de stücklin / vnd steck an ein specken/
brade se also / make ein jäckten mit einer
grapenbraden bröye dar auer / früde dat
syn mit negelken / so synt se guds.

Ein eyerkese.

Wen de eyer gekloppet synt / so ghet wynn
etlick darin / darna ghet de melck ock darin/
vnd sette disse vormenginge in einen seden-
den ketel vull waters / ouerst dat dat water
nicht tho den eyern in kame / lath dat wol
seden / so wert ein eyerkese daruth / darna dho
ydt in ein körtelin / edder süs in eine forme.
etc.

Vastelanendes körtelin.

Alue wolgebacken leckoken kleen / do sal-
samenten puder darin / make einen deeg mit
leckoken fladen / dho en vp dat gewelgerde
pletzlin / legge en vp de helffte / vnd sluth
dat ander halue deel banen auer / krümme
ydt alse ein würfflin / rulle ydt darna mit
dem rebelin aff / backe ydt in der pannen.

Welsche würste.

Nim etlike pundt flesches/dar nene hude
noch knaken inne syn/ nim oec speck/snydt
ydt alse wörpel/baecte dat flesch/ darna dho
de speckwörpel dar manet/nim solt vnd pe-
perkörne/vnd menge dat oec darto/ vathe
dit in dermen/vt henge disse würste in den
roeck/dat se welck werden/sede se tho einent
salathe.

Zucker lutttern.

Nim to einem pundt zuckers i. otzel wa-
ters/ ii. witte van eyern kloppe dat se schü-
men/ghet dat water tho dem eyerwitt/rö-
re ydt wol dorch einander / dho den zucker
darin/ lath ydt sachtlick seden/schäume ydt
rein/so ys he gelutttert/lath en wol seden/so
wert he dickklar.

Gröne Regenogen seden

Bröye se in einem warmen water/ dar-
na snydt en de köppe aff/de sterte snydt ni-
cht aff/bröye se syn aff/so tustu kleine aber-
lin mit hernth hinder vth dem sterte. Wen
se geadert synt/vnd de köppe affgesneden/so
wasche de vth warmem water rein/darna
ghet water in eine panne/lath se lange dar
inne seden/darna solte se erst/se werden an-
ders taye/ se möten lenger seden alse eine
kars

karpe/ darna rieche se by einen tesser/so etz
men se mit engeuer. Wen du wilt grönen
las seden/ so möstn en seden alse karpen/ in
etick vnd water.

Hören seden.

Wen men Hören wil seden/de schal men
in ydel eticke seden.

Slye seden.

Snydt se by/nim dat kütth hernth/bröye
se in sedendem water/so geit de slym daraff
darna flöme se syn aff/snydt se in stücken/
alse eine karpen/ wasche se inwendich/ sede
se beth by de helffte / sye darna dat water
aff/ghet wynt darup/lath seden/dho weitem
mel darin/so wert de bröye dicke/darna do
zucker ock darup/ krüde vnd gele ydt.

Einem al mach men ock also seden.

Ein salsament.

Ein half pundt zucker/ein lode engeuer
Ein lot kaneel/ein quentn muschatenblo-
men/ein quentn galligan / dit schal men
fleen stöcken/ vnd thosamende vormengen.

Ein ander salsament.

Two pundt Zuckers/dre lot kaneels/twe
lodt engeuers/ twe lodt galligan/ein lode
muschatenblomen/ein quentn kardemome
ein quentn pepers/dit stöt to puluer.etc.

Mehr

Mehr van vifchwercke.

De vifche / de in gemenem gebruke
synt natürlick koldt vnd fucht. De
Seefifch edder Meerfifche / doch ni-
cht fo ghar koldt vnd fucht/van wegen des
soltten waters. Gesoltten vifche synt am
vngesundesten/ wente se spisen onel vnd ge-
nen dörfst/ Jo harder/keniger vnd frifcher
ein water ys/fo beter de vifche darinne fyn/
oef gesunder alse ander vifche.

Alle vifchwerck synt vndswlick/van we-
gen erer kolde vnd fymichett / Maken ein
koldt felgmatisch geblöte/daruth manni-
gerley fütedage entftän/swecken de lidtma-
ten/bringen watersucht/vnd groten dörfst/
vüchticheit im liue/ vnd vnfruchtbarkeit/
Darümme hödt dy vor vifchen de nicht
wol gefaden synt.

Vifche wol feden.

Make ftedes darunder ein gude vüer/a-
ne roeck/wen de graben los werden/fo synt
se gär. Schüme se rein/vnd make se aff tho
rechter mate/mit krüdern vnd folte/ proue
se wol/vnd dröge se mit etick aff/vnd legge
se in/dröge edder natt/vnd drage se vor.

Hof

Holbraden edder Seebraden in der
vassen tho maken.

Nim Vigen/wonberen erwelle se in gu-
dem wine/hacke se klein/ do dar mel manck
vormenge ydt wol / make ydt aff mit solte
vnd krüde/nette de hende in einem deegwa-
ter/ sla de vigen vmmen ein spit / alse eine
holbrade/mit natten henden/ vñ drücke ydt
wol an/legge thom vür/so ydt denne gebra-
den ys/so in ydt ydt heraß/ besticke de stücke
mit mandelkernen/gel edder gefarwet/Item
mach zucker darup streuwen / edder enge-
ner/Den braden begüt men ock mit botter.

Einen Fischbraden tho maken.

Dho em gelick alse van dem ytzgemel-
ten holbraden/Nim einen heket/bereide en/
löse em de graden aff/vnd mit krüde affge-
saden/alse he syt schal/beholdt de bröye/vñ
stöt den heket in einem möser / mit wynbe-
ren/vnd mit honnige/krüde/solte/ vnd mele
gesaden / dat menge wol mit bottern / sla
ydt vmmen ein spit/alse den holbraden/legge
thom vüre/ etc.

Wiltu den heket nicht thoser vorseiden/
so hacke en gar klein/stött en wol in einent
möser/ bereide en mit der spetzerte alse ytz
vür gemelt.

Wårste van visschen.

Flöme/ vnd hake se klein/ stöt ydt klein/
dho fröde vnd solt dartho/ vülle de dermen
vnd sede se aff mit wyne/ make ein peperlin
daran.

Köselin van Visschen.

Bereide se schon/ vange dat sweet / edder
dat blodt/ vp/ vnd löse de grade daruth/ be-
holdt den kop/ stert vnd ingeweide / darna
hake de vísche also ro/ syn klein/ stöt se in
einem möser / darna dho dartho mel/ wyne
beret/ vnd gude fröde/ solt vnd botter/ dat
hake ock/ menge ydt denne tosamende mit
lebkoken / hake ydt denne.

Dat ander/ alse kop/ stert/ sweet vnd in-
geweide mit den graden / daruth make ein
vör etent/ schön gesaden mit wyne/ vnd aff
gemaket alse andere vísche/ gelet vnd frö-
det/etc.

Drerley richte/ van einem vísche/ dar doch-
de vísch/ na bedünckende/ heel bliue.

Dele einen heket edder andern vísch in 4
bele. Dat erste deel bradt vp einer rösten.
Dat ander deel sede aff mit wyne vnd fröde.
Dat drüdde gefüllet. Dat peerde / de stert/
ge-

gebäcken/ Vnd de stücken wedder an einan-
der gelecht schölen werden/ vnd mit Peterst-
lien beströuwet. Darby schal gesetzet wer-
den papper in etick/etc.

Eine meisterlike Gallrepe/aner visch/ alse
lass vnd ander grote Fische.

Disse vische make to guden stücken/spe-
te io twe edder dre stücke an ein hölten spit-
ten/sede se also aff mit wohn vnd eticke/solt
vnd krüde/ bewar de bröge / beye dat brodt/
vnd dho em alse vörhent. Wörde de galre
tho dünne/so nim vp eine halue lorber vnd
stöt de mit dem gebeyeden brode/ vnd mit
vischbröge/drine dat dör/ menge ydt denne
mit der galre tohope/darna legge de visch-
stücke darin. Wiltu gerne/so machstu pu-
der darauer ströuwen/kanneel/engener/ed-
der muschatenblomen. Vnd make ydt gel.

Gesältebe vische im sommer tho bereiden/
wen se doch nicht gerne gestän.

Wen du de vische bereidest/ so vortware
dat sweeth/ vnd de stomen / vnd de graden/
dat dho in einen pott / sede ydt mit wone/
schüß

schäume ydt rein / ghet ydt in einen mofen/
stöt ydt/ vnd spe ydt dorch einen doeck/ mit
syner egen bröye/ eine gestötte lorber darin
geröret. Legge de vissche in so vele vate/ als
se du wilt/ wen se gesaden synt/ Nim denne
de vischbröye/ vnd de kop vnd stomenbröye/
menge de beiderley thohope/ mit krüde vnd
allem/ proue yfft noch wes entbrickt am ge
smacke/ etick/ solt edder krüde / Lath ydt in
einem pott edder pannen erhitten / Darna
ghet ydt auer de vissche / vnd lath ydt er
folden in der lucht/ vnd sälte se denne in.
Wiltu mandeln edder wyneren darup
ströwen/ dat dho by tyden/ eer ydt to kolt
wert/ so bliuen se rein vnd gude.

**Vissche vorwaren/ dat se lange versch
bliuen.**

Legge se in einen erden pott/ edder in ei
ne tine/ vnd ghet guden etick darup / legge
Petersilien darup/ vorgeaue ydt in ein ver
sche erdtrick/ vñ wen du de vissche vnd etick
vthnimpst / so ghet allet ydt verschent etick
wedder darup/ vnd deefe ydt dichte wedder
tho / so bliuen se lange frisch vnd werden
by gar nicht stinckich/ sunder bliuē versch.

Van

Van Kreneten.

Sten mach se kaken mit water/ ettel/ vnd
belem solte/ vnd dat de schume aenher ga/
twe edder dre mal.

Sin anders.

Dho se in einen ketel/ ghet ettel/ wgh ed/
der water darup / solte se/ vnd peper se ock/
vnd bedecke se wol / make ein risch löschen/
für darunder/ vnd wen se rodt werden/ so
sint se gâr.

Wo men al kaken schal.

Thee em de hndt aff beth ant hñet/ sny/
de en vp/ nim dat ingeweide heruth/ darna
vülle den al binnen/ vnd bestryet en vmmē
vnd vmmē/ mit gehackeden Petercilien/ sal/
tzen/ matern/ basilicum/ timean/ vormen/
get mit solte/ negelken/ muschatenblomen/
vnd engenerers puder/ darna thee em de hat
wedder aen beth an den stert/ brade en vp
der rōsten/ effte snydt en in stücke vnd stick
de stücke an ein hōlten spitt/ brade en also
gar / He Bret also in synem egen vette/ dat
men em nichts mehr dhon darff/ Sette sal/
zen edder engeners puder darmit vör.

Stockfisch tho kaken.

Stockfisch moth men wol mit krüdenbe/
affkaken.

Kerſſeberen moes.

Brick de ſtele aff/ſtöt ſe mit den ſteten/
Nim vigen vnd roſinen/wittbrodes ſneden
in wyne geweket / temperere ydt dorch ein
ander/ ſtrike ydt dorch einen doeck mit wi
ne/ make ydt nicht tho dicke/noch tho dün
ne dho darin mel vnd botter/ röre ydt wol
in einer pannen/vnd lath ydt ſeden/ richte
ydt an vth dem ſöde/ dho botter vnd puder
darup. Rodt wgn temet ſick beter darto/
als witt wgn/ vnd dat mel ſchal men vör
hen wol rören mit dem wyne / vpdatt ydt
nicht klüterich bline.

Ein bla we moes van mandelen vnd rys.

Korneblomen ſtöt ghar wol mit wa ter/
brücke ydt dorch einen doeck/ ſtöt mandeln
mit dem vthgedrückeden blomen wa ter/
bringe ydt dorch densüluen doeck/ſo beſtu
eine bla we melck / darvan make dat moes
mit geſtöttem riſe/ Men mach wol dar vp
ſtröuwen der klenen roſneken / de men ock
Larinten nömet. Vorſolte ydt nicht/lath
ydt ock nicht anbernen. De möſelin ſtän
wol in witten vaten.

Ein berenmoes.

Snydt ſe in ein widen vnd nicht depent
pott/

potte / dho darinn kypollen / wghn / Solt vnd
botter / Sette ydt vordeckt in de gloth / ydt
vorsmoret vnd moset siet süluest / Richte
ydt an / strouwe puder darup.

Ein Appelmoes.

Snydt kleine sneden / nim enweinich melck /
edder wghn / Krüde / solt vnd botter / Sede ydt
by einem kleinen vüre.

Kese van mandeln melck.

Temperer eper mit mandeln melck / solte
ydt vnd sede ydt wol / du machst ydt krüden
vnd gel maken. Wen ydt gesaden hefft / vnd
van den eyern hart geworden / so rake ydt
mit einem lepel thohope / darna legge einen
linnen doeck auer einen dörslach / giff den
kese darup / so löpt de weddete daruan / Be-
strouwe den kese mit zucker.

Ein hörische etent van erweten.

Sede vnd helge de erweten rein mit wa-
ter / sye dat water aff / vñ beholt ydt to sup-
pen / affgemalet mit krüde / vnd gel gemalet
Denne so nim de erweten in ein becken / tho-
woryff se mit einem groten lepel / dho se in
ein dörslach vnd dringe se dar döer / in ein
wydt vat / holdt den dörslach hoch / so wer-
den de erweten getöddelt / gelick alse lange

regentwörnte/ vnd make dat ydt syn binnen
bordes to liggende lame / lath dat also lig
gen. De dörschlach ouerst möste temlick wi
de höle hebben. Dit mach men pudern vnd
vp den disch dragen.

Ock mach men kökelin backen van den
dorchgeslagen erwteten. wryff de hende mit
mele/ wölter de kökelin thosamen. Make
einen dünnen deeg van gesaffranten wyne
vnd the de kökelin dar döc/ nim se mit ei
nem lepel daruth in de panne/ backe wo pe
le du wilt.

Ein gude hoen seden/ braden edder
vullen.

Bereide dat hoen rein/ schrape de derme
vnd nim den kop / hals/ leuer magen / vnd
alle ingweide/ sede ydt/ hacke ydt wol mit
petercillien / sla roh eyer darin/ frude vnd
solte ydt/ hacke speck darmanck/ kleine rosi
nen/ de Lorinten/ edder beren/ knede ydt mit
einem lepel dorch einander. Vülle dat hoent
darmit/ vnd erwelle ydt in water/ dar wyn
vnd etick inne sy/ dat ydt erstarre vnd hart
lick werde/ steck ydt ant spitt / vnd beghef
ydt allenhant.

Wiltu ydt seden/ so bedarfft men dat in
geweide nicht seden / hacke ydt vngesaden/
vnd

vnd oec dat vällens/ alse vormelbet ys/ seide
dat eine mit dem andern in ydel water/ do
wen du ydt anrichten wilt/ machstu ydt
mit saffran affmaken.

Gestötte hōner.

Sede de olden vetten hōner wol/ schūme
de iūche/ vnd make se klar alse eine water/
iūche/ghet nicht mehr darup/ solte ydt/ vnd
vorsede ydt nicht/ nim dat hoen heruth/ be-
war de brōpe/ vlōte dat vette aff in einen
andern pott/ vnd de brōpe edder iūche oec in
einen andern pott/ Darna thee de groten
knaken vth dem hont/ hacke ydt gar kleen/
Weeke eine krome wittbrodes in der iūchen
vnd nim brodt vnd hoen/ stōt ydt wol in
mōser darna dringe ydt dorch einen linnen
doeck/ mit syner egen iūchen/ wat im doke
bliffet/ dat stōt noch beth/ dwinge ydt oec
dorch/ Isset to dünne/ so dho mehr wittbrof
dwinge ydt dorch/ Were ydt tho dicke/ so
dwinge ydt ane brodt dorch/ welle ydt in
einer pannen/ make ydt aff mit krūde. Wert
ydt nu op desse wise dōr ys gegān/ so ysset
ein gestōtt hoen/ do lutter botter darup.

Men mach alle vōgel also stōten vnd be-
reiden/ vnd mit syner varwe affseden.

Lungenkøselin.

Kalueslungen/ milte vnd herte hacke so
kleen du kanst/ make also køselin mit krøde
vnd mele/ gar fyn gesaden/ vnd drøge inge
lecht tho anderm flesche/ like vele wat vor
flesch ydt sy/ so vøgen siet de lungenkøselin
wol darto.

Hertes lammel hereden.

Nim dat sweet rine lebkoen darin/ drin
ge ydt dorch einen doeck/ in einen pott/ dho
en weinich etick darin / Wolde dat sweet
nicht gern hendorch/ gheet wyu darinn / so
geit ydt dorch / De neren vnd slā vbrade
rein gewasschen/ snydt wørpelachtich dar
in/ lath ydt seden/ menge ydt mit solte/ vnd
swart krøde.

Eine watelbrøye.

Sebe de wachteln schön/ bereide se in ei
ner fleschbrøye/ nim se heruth/ dho se in ei
nen mōser/ ryue lebkoen/ lese/ vnd wittbrod
darmanek/ dwinde ydt dorch ein doeck mit
wyne vnd wachteljūche / erwelle ydt in ei
ner pannen / make ydt aff mit krøde vnd
solte/ strøwe puder int anrichtende darop.

Stu volget van Wyne.

Went

Went de wijn gebraken ys.

So schal men nemen tho itliker ante ein halffstouen melck/de warm sy/ dat men einen vinger darinne liden kan/vnd ij. hende vull soltes/ dat oec heeth sy/ vnd i. halffstoucken waters ghet op dat hete solt/ gheef dit altsamen in dat vat/vnd lath den wijn dar op rouwen.

So siet ein wijn vorkeren wolde.

Prim heeth gersten brodt vth dem aent/vnd snydt dat van einander/vnd legge dat oppet spundthol/ beth dat ydt koldt werde/vnd dho dat etlike mal na einander/ beth ydt herath thee/wat dem wine schedlick is.

Tho demsülen wyne/de dar vorkert ys/nim Benedieten wörteln/vnd henge de in/de bringet den wijn wedder so syner krafft/vnd maket en wol rükende.

So ein wijn einen suelen smact hefft.

Prim eine handt vull Salzien / vnd so vele hoppen / spalde eine grote Galligans wörtel midden entwey / dho ydt in einen linnen büdel/ henge en veer dage int vat/ so höret de suel smact op.

Men schal ein fleen stenelin in den büdel

dhon/ vphat de büdel beste bech in den wynn
sencke/he driffet anders bawen.

So einem däncket / de suel smack kame
van picke edder vatt vate/so moth men den
wyn in ein ander vatt dhon / vnd hengen
den vorschreuen büdel darin.

Is de wynn waterfarwich / so henge dre
dage saffran so groth alse ein ey darin / so
fricht he rechte wynnfarwe.

Dicken effte dröuen wynn klär maken.

Henge Brambeerloff an einem vademt
in den wynn/ so wert he in korter tydt klär.

Dat ein wynn nicht karmich werde.

Wim gar kleen gestöft Borrass / werp in
den wynn. Edder dre handt vull soltes wol
gebrenndt in einer pannen/ in den wynn ge-
dän/vnd thogespundet / vnd auer achte da-
ge affgelaten. Dat ys bewert.

Seyger Wynn de lanck ys.

Ein beker vull gestöften wynnsteen / vnd
oek so vele asche van wynnholte/vnd oek ei-
nen beker vull wynns vth demsüluen vate/
röre dit dorch einander/ghet darin to dreit
malen / ieder mal röre den wynn woll mit
einem stocke dar an ende twe edder dre spö-
ne

ne in beklemmet sijn.

Edder eine handt vull nettsen mit der
wörkeln in einem linnen büdel int vat ge-
henget/so wert he frisch.

Edder nim einen beker vull vamt saluen
wine/vnd enweinich soltes/ sede hat in et-
nem nyen potte wol/ vnd schüme ydt/ ghet
dat also heet inth vatt / röge den wyn flux
mit dem vör gemelten stocke/ darna henge
hly edder stal int vat / so wert he frisch.

Döget des wyhs.

Wyn metichlick genüttet/ maket leuens-
lich / vnd vorquicket de natürlike werme-
vordornwet de spise / drifft alle auerflödige
büchtheit thom stolgange/reiniget de na-
tur vant allen bösen dänsten vnd unreini-
cheit/vnd Cholera/Adelt dat blodt/stercket
dat bregen/vorklaert dat gesichtet/ scherpet
de sinne vnd vornafft des min sehen/maket
hübsche reine varwe / Disse döget hefft de
wyn. So men en ouerst onmethlick drin-
cket/ so deit he so vele schaden/ also vele alse
he süs nütte ys.

Folget van Beer.

Schade vnd nüttlichkeit des Beers.

Dat dünne beer/ alse tafelbeer/ middel beer/ Rauent/ kölet. Querst dat rechte beer droget vnd ys hittich. Vnd willen de olden arsten alle/ dat ydt bös vnd vngesundt geblöte gene/ vnd höuetwee bringe. Doch so schal ydt vor de grote franckheit guds vnd bequeme syn/ Dat beer schal ock de scherpe des geblötes mindern vnd sachtigen. Dit ys de meininge der olden van dem beer.

Querst disse tydt hölt men ydt vele anders/ wente dat beer vor ein köstlich/ eddel vnd gesundt gedrencke geachtet wert/ vnd befindt sich ock in der wärheit also. Wente de einen hittigen magen hebben/ vnd hitziger natur synt/ den ys dat beer ein nütze vnd gesundt gedrencke. Idt ys in groter vnmetiger hitte vnd hefftigem dörste/ neent beter hittelöffschender dranc/ alse dat beer/ wente ydt löschet den dörst/ vnd giff abtydt to efende/ vnd maket den menschen lustich. Maket ock wol waterlatent.

De Querst einen kolden vüchten stinigen magen hebben/ de schölen sich vor dem beer/ alse vor einem sländen perde wachten.

So

So ein beer sur were worden in der geringe
edder süs.

Nim ein par handt vull soltes/ock so ve-
le asschen/ond by ein stoueken waters/röre
dat thosamende / make ydt tho mit einent
spunde / süs lepe ydt herath / vnd lath ydt
also vorsusen.

Eine andere kunst tho sarem bere.

Nim hauern mit dem stro / wen he be-
tenget gele tho werden / so make wyppen vnd
henge in dat beer/so wert ydt wedder geren-
de/alse yfft ydt noch versch were.

Dat ein beer nicht sur werde / ein
nützte stücke.

So henge Lentaureum vnd Bartram
darin/de twe krüder vorhöden allen anfal.
Du machst ock Lorberen darin dhon/ klein
gestött / giff em einen köstliken smack.

Wo men groff sur beer gude lustig to
drinckende schal maken.

Stöt weiten/ond vormenge en mit gesse
edder barmen van dem sülen bere/dho dat
in dat vatt / edder henge gestöten Weiten
midden in dat beer/ydt wert söte.

Edder nim eine handt vull hoppen vnd
dat

ein ey, kloppe ydt thohope mit beere/ gheet
dat in dat beer.

So ein beer battful ys.

Nim veertich weitenkörne / henge de int
vat/ vnd dat beer fricht einen guden smack
tho drinckende.

Edder nim Steinfar / Stachandelberen/
Angelica/Benedicten wortel/vnd veer eyer
de versch synt / henge disse dinge mit einem
smalen bündelken in dat vat.

Beer dat sur wil werden.

Nim eine handt vull asche van bitote
gebrandt/ock so vele böken asche/ menge se
mit bere dorch einander/ ghet dat int vat/
dat de asche wydt tm vate vordellet werde
so wert ydt gantz lustich tho drinckende.

Dat sick ein beer nicht vorkere.

Nim Linden bleder/Walnuthbleder/Wh
uoet vnd wörntenkrudt/henge dat int beer

Men moth einen reinen kleinen steen an
datkrudt binde/ ydt driffst anders jümmer
hanen.

Item essike leggen schöne witte ketser
linge yth einem fletenden watter darin.

Wo l

Volget

Wo de zucker clari ficert vñ gereiniget schal
werden/ de to allen inmakingen
gebruket schal werden.

De Zucker wasset in rören/dar he vñhge
namen vñd vele male gesaden wert/vñd in
sülcke stücken edder höde gegaten? vñd tho
vns gebracht wert. Is warmer vñ vächter
natur/wen he noch versch ys/ So ölder is
htttiger he wert/vñd dem höuede schedlick.
My bedüncket/dat de hochgelerde vñd herö
mede Actuarius de erste sy geweest/de zucker
vor honnich thor arstedye gebruket hebbe/
dewile he etwes leefliker ys denn dat hon
nich / he vorgeliket sich in velen stücken der
natur des honniges/ He weket den buect/
reintiget de borst/ neren vñd blasen. De öl
deste ys de beste/allene dat disse dem höuede
schadet/ worwol de röke edder roeck (dat hö
uet)vñwendich des lines/ in sich getagen/
reintiget vñd de vlöte stillet/ schal alletyde
vörhen geluttet vñd Clarificeret werden/
alse men ock honnich luttet / eer men ydt
bruket tho einem Confect/ Conseruen effte
Zuntakinge mit eyerklar / also dat vñdree
pundt zuckers .vñff edder söß eyerklar ge
ma

namten werden/darna also de zucker vnrein
edder rein vnd guds ys/Disse eyerklar schöl-
len in einem reinen becken mit water wol
gestüpet vnd gellagen werden / mit einem
witten reinen rödelin / dat sich de eyerklar
in einen lustigen witten schumen begeben/
welcker schume op den gesmelte den zucker
sehal gellagen werden/vnd op dat vñer ge-
setzt/van guden kalen gemaket / de nicht
rofen / vnd ydt laten seden / dat de schume
alle vnreinicheit an sich thut / denne dorch
roullen döker/ dar tho bereidt/ gelyet/ vnd
darna tho rechter dicke eines Syrops / gesa-
den/welcker op einem stücke glases mach ge-
proberet werden/ein dröplin darup vallen
laten/wen ydt bysamen bißst vnd nicht to
flüth / edder vnder den vngern enweinich
fleuerich wert / so ys he recht.

Alle gebacken zucker mit specerie/ kress-
tiget den magen.

Zucker ys guds dem magen / borst / dem
dermen / neren vnd blasen.

Zucker sachtiget vnd bentmpt des lines
geschwulst/ in der kost edder süs/ genüttet.

Zucker ys an krafft warm vnd vacht/ d-
uerst de witte zucker ys beter vnd löffliker/
also de gele/vnd ys kölder/he ys guds iegen
dem

den linterken der borst/helpeť vor den dōrř/
maket vucht ve drōge borř.

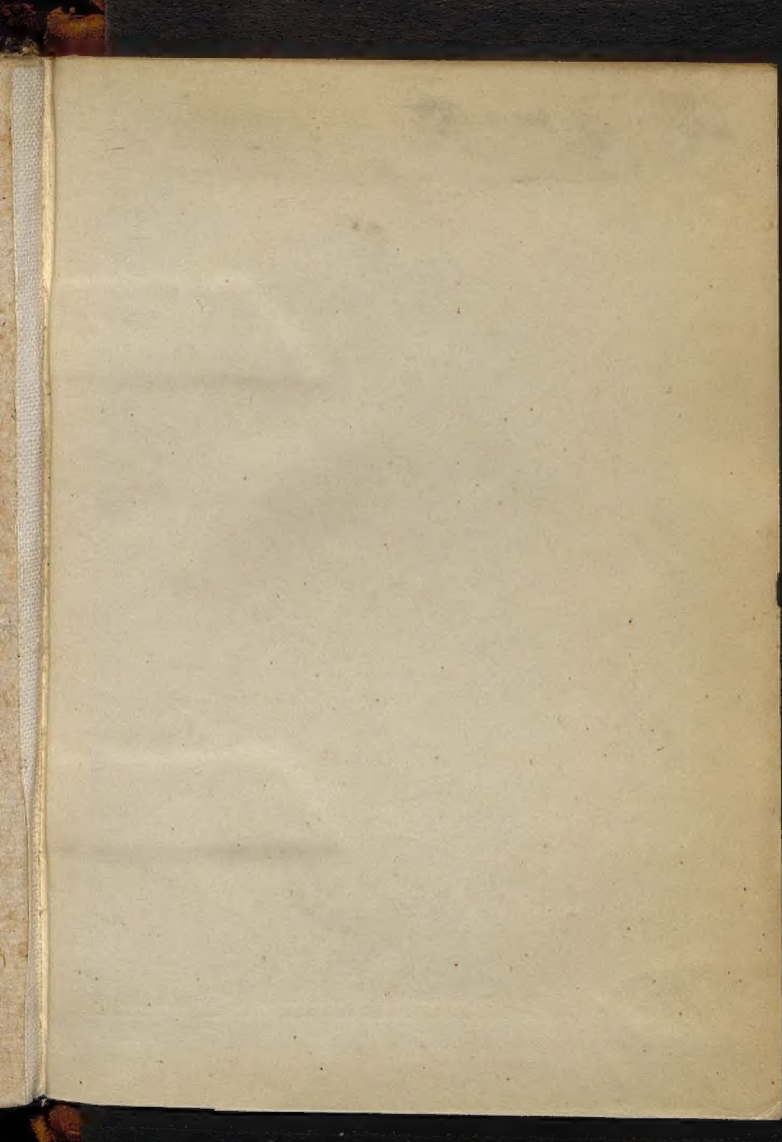
Van Wōrmten Wine.

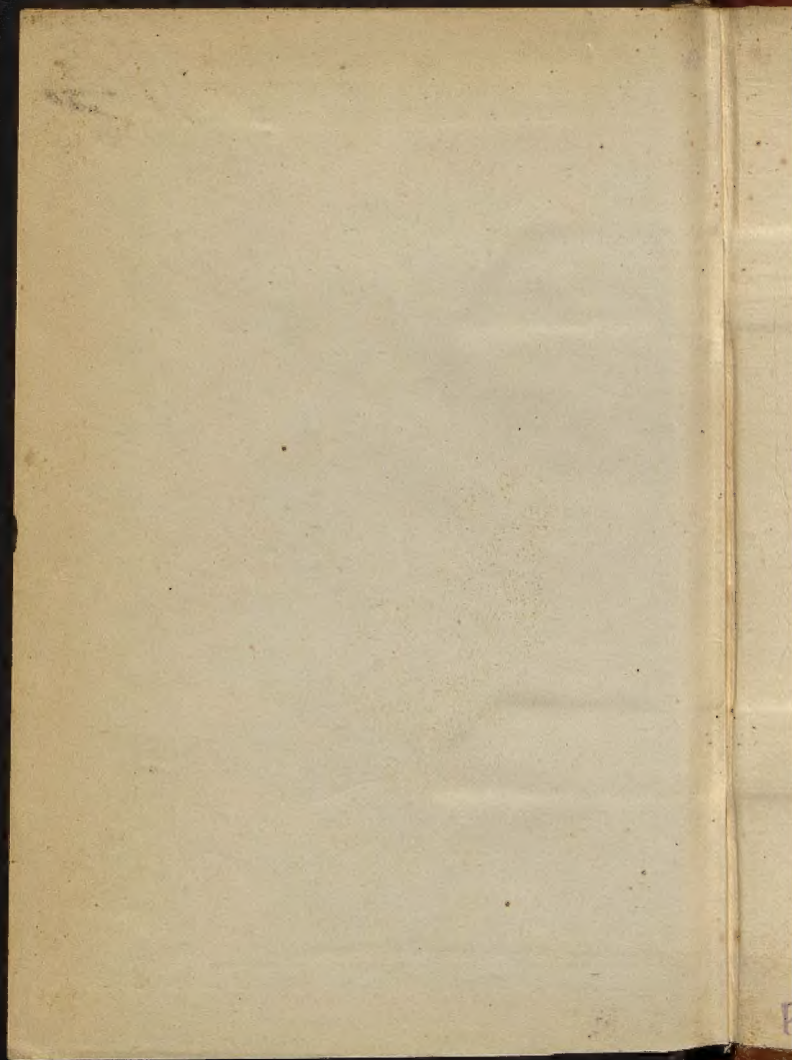
De ys gūdt vor de wōrme/slym int line
vnd stercket seer/ ys gūdt vor vorstoppinge
der milten vnd leuern/vor de gele sucht/ ys
vor manwitzicheit/bringet wedder de vor-
laren sprake / ys gūdt vor vorgifft/ luttet
dat gesichte/ maket wol waterlaten/ helpeť
der leuer vnd magen/ reiniget der fronwen
franchheit/ erlōset de grane vūchticheit int
buke / wen eine wunde darmit gewasschen
wert/ bewareť se vor fistel vnd vulem fle-
sche/ So men soner drincket eer men sieť vpf
water tho reisende begifft / so helpeť he vor
dat brekent.

He ys ock gūdt in pestilentz tyden/in vor-
reisinge der stede / vnd besōkinge der fran-
cken/vor bōse lucht/ bringet den slāp/ vnd
ys gūdt tho velen andern dingen.

Gebrūcket tho Hamborch dorch
Jochim Low.







Biblioteka Jagiellońska



stdr0033015

K. B.

